


# “Braida” Monferrato rosso DOC “Il Bacialè”

Denominazione di Origine Controllata



 Italia, Piemonte

“Il Bacialé”, in dialetto piemontese, è lo sponsale, colui che combina i matrimoni. Questo vino infatti nasce da un perfetto matrimonio tra barbera e altre uve. Il vino rosso Bacialè è composto da un 60% di Barbera, a cui si aggiungono percentuali variabili di Pinot Nero, Cabernet Sauvignon, Merlot e, per la prima volta nell'annata 2016, Cabernet Franc. Le uve impiegate provengono da vigneti situati in due zone differenti: Rocchetta Tanaro e Castelnuovo Calcea. La prima è situata ad un'altitudine di 160 metri sul livello del mare e presenta terreni di medio impasto, mentre la seconda si definisce per una preponderanza di sabbie calcaree e si colloca ad un'altitudine più elevata, a circa 230 metri sul livello del mare. Una volta vendemmiate e pigiate, le diverse varietà di uva sono vinificate separatamente. Al termine della fermentazione alcolica e poi malolattica, le diverse partite iniziano l'affinamento, parte in tini di legno e parte in carati di rovere per una durata di circa 12 mesi. Una volta assemblate le varie parti, viene eseguita una sosta in bottiglia di 4 mesi.

Denominazione: Monferrato DOC

Vitigni: Barbera 60%, Pinot Nero 10%, Cabernet Sauvignon 10%, Merlot 10% e Cabernet Franc 10%

Tipologia: Vini Rossi

Regione: Piemonte (Italia)

Gradazione alcolica: 15.0%

Vinificazione: Uve vinificate separatamente con fermentazione alcolica in acciaio e malolattica in legno

Affinamento: 12 mesi in parte in tini di legno e in parte in carati di rovere, poi almeno 4 mesi in bottiglia

Filosofia produttiva: Vegan Friendly,

Note aggiuntive: Contiene solfiti

Colore: Rosso rubino intenso

Profumo: Note speziate e di more, con sfumature finali di prugne e cannella

Gusto: Di media intensità e struttura, con un sorso caldo ed elegante

Temp. servizio: 16°-18°C

Allergeni: Contiene solfiti

